Mode d'emploi

Norme du produit	
Objet	Machine fabrication de crème glacée
Type	Turbine à glace
Tension nominale	220 – 240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée nominale	150 W
Dimensions	38 x 29 x 31 cm
Poids	14 kg



Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles édictées par la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Quand vous voudrez vous débarrasser de cet appareil, veuillez le porter aux points de collecte et de recyclage prévus à cet effet.

Si vous avez le moindre problème avec la Turbine à glace ou l'un de ses accessoires, d'autres questions à nous poser, ou une commande à passer, n'hésitez pas à nous contacter :

Par courrier : Société Coplan - 61 rue Paul Duvivier
BP 7332 - 69 357 LYON cedex 07
Par téléphone : 04 37 65 17 17
Par fax : 04 37 65 17 15
Par courriel : info@vitaliseur.com
Pour d'autres recettes et des informations sur l'actualité de nos produits, rendez-vous sur notre site Internet
www.vitaliseur.com

Table des matières

La Turbine à glace est garantie 1 an. La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l'ensemble des pièces. Si durant ce délai d'un an, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre Turbine à glace (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), le vendeur s'engage à la réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.
La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées au service après-vente dans un emballage approprié. Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.
CONSEIL : conservez l'emballage d'origine au cas où vous devriez renvoyer votre Turbine à glace.
Avant tout renvoi, **appelez d'abord le service après-vente** : un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.
La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

a) un usage inadapté de la Turbine à glace.
b) un nettoyage négligent ou inapproprié.
c) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
d) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Pour toute question relative à l'utilisation ou à la révision de cet appareil, merci de contacter la Société COPLAN au 04 37 65 17 17

Reportez ici les références de votre appareil.

Turbine à glace

N° de modèle ______

Date d'achat ______

Distributeur ______

Numéro de la facture ______

Mesures de sécurité

1. Lire toutes les instructions.

2. Branchez la Turbine à glace sur une prise électrique adéquate.

3. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

4. Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et matériaux combustibles, sur une surface plane et résistante au poids de l'appareil.

5. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant.

6. Ne laissez pas la câble dépasser de la table ou du plan de travail et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes. Ne tirez pas l'appareil par le câble.

7. Ne rien poser sur le haut de la machine, toujours utiliser la machine avec un ingrédient pour éviter de l'endommager. Ne pas préparer de glace dans le récipient fixe.

8. Eteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

9. Pour débrancher l'appareil, attendez que le moteur s'arrête puis débranchez le câble de la prise électrique.

10. Evitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.

11. Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Vérifiez que le moteur est bien totalement arrêté avant de le démonter.

12. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.

13. Ne jamais utiliser l'appareil pour une autre application que celle prévue.

Découvrez la turbine à glace

1. Ecran LCD

2. Panneau de contrôle
(POWER - START/STOP - TIMER)

3. Tête du moteur

4. Couvercle transparent

5. Tige mélangeuse

6. Récipient fixe

7.Récipient à glace

8. Verre doseur

9. Spatule



Conseil utilisation

IMPORTANT : Cette machine ne peut pas être utilisée pour préparer des granités.

Avant la première mise en marche de l'appareil, nettoyer tous les accessoires avec de l'eau savonneuse, puis les sécher.
Attention, l'ensemble du moteur ne doit pas être trempé dans l'eau, le nettoyer avec un chiffon humide.



Fonctionnement

1. Réaliser la préparation de la glace comme indiqué dans les recettes.

2. Une fois que la préparation est homogène, la verser dans le récipient à glace de la machine et introduire la tige mélangeuse. Ne jamais remplir le récipient jusqu'aux bords, la préparation risquerait de déborder.

La capacité du récipient à glace est de 1,4 litre, mais ne jamais mettre plus d'un litre de glace à chaque fois.

3. Poser le couvercle transparent sur la machine et le fermer en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Placer la tête du moteur dans son encoche.

4. Appuyer sur le bouton **POWER** pour mettre la machine sous tension. L'écran affichera alors « 60:00 ». Appuyer sur **TIMER** pour diminuer la durée de 10 min à chaque pression.

Pour obtenir une glace douce et légère, sélectionner entre 30 et 40 minutes ; pour une glace plus consistante, sélectionner entre 50 et 60 minutes.

5. Appuyer sur START/STOP pour démarrer le programme. Le témoin vert s'allumera alors et la tige mélangeuse commencera à tourner. Le compresseur démarrera 2 minutes après le début de la préparation et le témoin rouge s'allumera.
L'écran affichera alternativement la température du compresseur et le temps restant.

6. Il est possible au cours de la préparation de rajouter des morceaux de fruits, de chocolat, etc... Ceux-ci ne doivent pas dépasser une taille d'1cm x 1cm et ne doivent pas excéder une température de 25°C.
Attention, ne jamais ajouter des éléments congelés, glaçons, etc.. cela bloquerait la tige mélangeuse.
Pour l'incorporation ouvrir la partie amovible du couvercle transparent et vider les morceaux dans la préparation en cours.

7. Une fois le temps écoulé, la machine s'éteindra automatiquement et émettra un son « BEEP » à plusieurs reprises. L'écran affichera alors « 00:00 » en clignotant.

8. Appuyer sur le bouton POWER pour éteindre la machine.
Si la glace n'est pas assez consistante, il est possible de refaire un cycle plus court en suivant les étapes 4 à 5, pour obtenir la consistance souhaitée.

Ne jamais allumer et éteindre la machine si le temps écoulé entre ces deux manipulations est inférieur à 5 minutes, cela endommagerait le compresseur.

Conseil utilisation

Démontage / Démoulage

1. Une fois la machine éteinte, retirer la tête du moteur, tourner le couvercle transparent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.

2. Sortir le récipient à glace de son logement en tirant sur sa poignée.

3. Retirer la tige mélangeuse du récipient en tirant légèrement dessus et s'aider de la spatule pour enlever la glace qui a adhéré à la tige.

4. Verser la glace dans un autre récipient, soit pour la conserver au congélateur, soit pour la servir directement.
Il est possible de conserver la glace jusqu'à 2 mois au congélateur.
Laisser reposer la glace pour qu'elle retrouve sa texture crémeuse avant de la servir, lorsqu'elle a été conservée pendant une longue période.

Ne jamais utiliser d'éléments métalliques pour extraire la glace, ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhérent.



Conseil entretien

La Turbine à glace et ses accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
Les nettoyer manuellement sans utiliser de laines métalliques, ni de produits chimiques chlorés ou eau de Javel.

1. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Attendre que le moteur s'arrête puis débrancher le câble de la prise électrique.
Laisser l'appareil refroidir avant l'entretien.

2. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produit agressif ou d'éponge métallique qui pourraient endommager les surfaces en inox. Faire particulièrement attention à toutes les parties mobiles pendant le nettoyage.

3. Ne jamais immerger le moteur dans l'eau ou tout autre liquide . Essuyer simplement avec un chiffon humide puis bien sécher.

4. Passer la tige mélangeuse sous l'eau chaude pour décoller la glace restée dessus.
La nettoyer, ainsi que tous les autres accessoires, à l'eau savonneuse.
Bien s'assurer que toutes les pièces en contact avec les aliments soient bien nettoyées.

5. Sécher soigneusement tous les éléments avant de les remonter

6. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant longtemps, le ranger dans un endroit sec, bien aéré et non humide.

Recettes de glaces

Glace à la vanille

- 6 jaunes d'oeufs
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 gousse de vanille

Faire chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille.
Battre, dans un saladier, les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et l'extrait de vanille.
Verser le lait chaud sur le mélange et remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.
Laisser refroidir et verser la préparation dans la turbine à glace

Glace au chocolat

- 5 jaunes d'oeufs
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre
- 140 g de chocolat

Faire chauffer le lait.
Mélanger, au fouet, dans un saladier les jaunes avec le sucre.
Verser le lait chaud sur le mélange et remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Hors du feu ajouter la crème fraîche et le chocolat et bien remuer.
Laisser refroidir et verser la préparation dans la turbine à glace.

Glace à la fraise

- 2 jaunes d'oeufs
- 30 cl de lait
- ½ gousse de vanille
- 300 g de fraises
- 90 g de sucre

Porter à ébullition le lait et la vanille.
Battre les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse homogène. Incorporer le lait et faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer.
Mixer les fraises et les incorporer délicatement à la préparation refroidie.
Verser le tout dans la turbine à glace.

Glace au thé vert

- ¼ litre de lait
- 40 cl de crème fraîche
- 90 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 c à s rases de thé vert (thé vert japonais en poudre)

Battre la crème fraîche, les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Dans un autre récipient, battre le thé vert avec le lait jusqu'à totale dissolution de la poudre.
Mélanger les 2 préparations.
Verser le tout dans la turbine à glace.

Recettes de sorbets

Sorbet aux nectarines

- 6 nectarines de taille moyenne
- 2 citrons pressés
- 200 g de sucre
- 300 ml d'eau

Mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux.
Eplucher les nectarines et les faire cuire pendant 10 min pour qu'elles rendent un peu de jus.
Mixer cette préparation avec les citrons pressés et l'ajouter au sirop une fois refroidie.
Verser la préparation complète dans la turbine à glace.

Sorbet à la figue

- 700 g de figues violettes
- 80 g de sucre
- 6 c à s d'eau

Mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux.
Eplucher les figues et les couper en deux. Les faire pocher dans le sirop jusqu'à reprise de l'ébullition.
Mixer cette préparation et laisser refroidir.
Il est possible d'ajouter à cela un peu de cannelle.
Verser la préparation complète dans la turbine à glace.

Sorbet au citron vert

- 12 à 15 citrons verts
- 200 g de sucre
- 75 cl d'eau

Presser les citrons jusqu'à obtention d'environ 35 cl de jus.
Récupérer le zeste de 5 citrons et les détailler en fines lamelles.
Mélanger le sucre et l'eau et porter à ébullition jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux.
Incorporer les zestes de citron vert et laisser mariner durant 2 heures. Filtrer.
Mélanger ensuite le sirop avec le jus de citron vert puis verser le tout dans la turbine à glace.

Sorbet à la mangue

- 1 kg de mangue dénoyautée et épluchée
- le jus d'un citron
- 175 g de sucre
- 25 cl d'eau

Mélanger le sucre et l'eau et porter à ébullition jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.
Mixer les mangues et y ajouter le jus de citron et le sirop refroidi.
Verser la préparation dans la turbine à glace.